

Gebäck

Zutaten (reicht für ca. 10 Weckerl)

500 g Weizenmehl
300 ml Milch/Wasser Gemisch
1 EL warme Butter
1 TL Malz
1 TL Zucker
2 TL Salz
1/2 Würfel Germ (Hefe)

Zubereitung:

Alle angegebenen Zutaten zu einem Germ (Hefe)teig verarbeiten und ca. 20 min. rasten lassen.

Danach Teigstücke zu je 75 g auswiegen und Weckerl formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Wasser besprühen.

Heißluft, 200° Grad, ca. 20 min. backen.

